



***Herzlich Willkommen Im Restaurant Gasthof Ochsen***

***Lieber Gast***

*Wir freuen uns sehr Sie bei uns im Ochsen begrüßen zu dürfen.*

*Seit nahezu 500 Jahren gehört der Ochsen zum Dorfbild von Rothenburg. Seit jeher wurden hier Gäste mit marktfrischen Produkten aus unserer Region bewirtet und es ist uns ein Vergnügen Sie auch weiterhin damit zu verwöhnen. Unser Speiseangebot wird mehrmals im Jahr gewechselt und je nach Angebot und Saison angepasst.*

*Herzlichen Dank für Ihren Besuch*

***René Adler mit Team***

***Ihr Anlass***

*Gerne öffnen wir auch ausserhalb unserer Öffnungszeiten den Ochsen für Sie.*

*Brauchen Sie einen Partyservice oder Catering bei Ihnen zu Hause oder in einem anderen Lokal, wir liefern Ihnen gerne unsere Speisen oder kochen gleich vor Ort.*



### Ochsenmenu

*Hausmarinierter Lachs mit buntem Salatstrauss und  
Dill - Senfsauce*

*\*\*\**

*Leichte Currysuppe mit Pouletstreifen*

*\*\*\**

*Kalbs-und Rindsmedaillon an einer Steinpilzsauce mit hausgemachten  
Bandnudeln und Herbstgemüse*

*\*\*\**

*Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen*

*Menu in drei Gängen Fr. 59.50*

*Menu in vier Gängen Fr. 69.50*

*Nur Hauptgang Fr. 43.50*



### Vorspeisen

*Gemischter Blattsalat mit knackigen Gemüsestreifen  
Fr. 10.50*

*Nüsslisalat Mimosa  
mit gehacktem Ei & Croûtons an französischer Sauce  
Fr. 13.50*

*Tapas-Variation von hausmariniertem Lachs, Beefsteak Tatar und  
hausgemachter Entenleberterrine  
Fr. 24.50*

*Rindstatar „Allan's Kreation“  
mit Toast und Butter  
Das Tatar wird mild zubereitet und mit pikanten Saucen serviert.  
Fr. 21.50*

*Markbein vom Jungrind mit Fleur de sel im Ofen gegart  
dazu knuspriges Ruchbrot vom Benno Stutz  
Fr. 19.50*

### Suppe

*Leichte Currysuppe mit Pouletstreifen  
Fr. 12.50*



### Vegetarisches Gericht

*Bunter Gemüseteller mit Folienkartoffel und Sauerrahm  
Fr. 24.50*

### Fischgericht

*Gebratenes Zanderfilet auf Prosecco-Rahm-Sauerkraut  
Mit Bratkartoffeln  
Fr. 34.50*

### Cordonbleu

*Schweins Cordon Bleu „classic“  
mit saftigem Schinken und Toggenburger Bergkäse  
Fr. 34.50*

*Schweins Cordon Bleu nach „Bauern Art“  
mit Zwiebeln, Knoblauch und Speck  
Fr. 36.50*

*Schweins Cordon Bleu „Teuflische Art“  
mit Chili  
Fr. 34.50*

*Schweins Cordon Bleu „Walliser Art“  
mit Rohschinken und getrockneten Tomaten  
Fr. 35.50*

*Schweins Cordon Bleu „Gärtner Art“  
mit Kartoffeln und Lauch  
Fr. 34.50*

*Beilagen mit Pommes frites und Saisongemüse*



*Ochsen Klassiker*

*Rosa gebratenes Lammfilet an einer Knoblirahmsauce  
mit Spätzli und Herbstgemüse  
Fr. 39.90*

*Kalbs-und Rindsmedaillon an einer Steinpilzsauce mit hausgemachten  
Bandnudeln und Herbstgemüse  
Fr. 43.50*

*Hausgemachter Hackbraten an Rahmsauce  
mit hausgemachten Bandnudeln und Herbstgemüse  
Fr. 32.50*

*Rindsfiletwürfel an einer scharfen Stroganoffsauce  
mit hausgemachten Bandnudeln und Saisongemüse  
Fr. 48.50*

*Rindstatar „Allan's Kreation“  
mit Toast und Butter  
Das Tatar wird mild zubereitet und mit pikanten Saucen serviert.  
Fr. 33.50*

*Rothenburger Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce, Pommes frites  
und Marktgemüse  
Fr. 23.50*



**Dessert**

*„Coupe Nesselrode“*

*Marroni Püree auf gebrochenem Meringues und Vanilleglace*

*Fr. 13.50*

*Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen*

*Fr. 13.50*

*Coupe Danmark*

*Fr. 13.50*

*Eis Kaffee „Ochsen“  
mit Kirsch und Schlagrahm*

*Fr. 11.50*

*Fliessendes, lauwarmes Schoggiküchlein mit Vanille-Rahmglace  
(ca. 15 Min) Fr. 14.50*

*Hausgemachtes Caramelköpfler mit Rahm*

*Fr. 8.50*

*Zitronensorbet mit Wodka*

*Zwetschgen sorbet mit Vieille Prune*

*Fr. 12.00*

*Hausgemachte Sorbets & Glaces  
(Zimt, Waldbeer, Honig, Apfel-Joghurt)*

*Pro Kugel Fr. 4.00*

*Kugel Sorbet & Glaces zugekauft  
(Schoko, Vanille, Erdbeer, Kaffee, Citro, Zwetschgen)*

*Pro Kugel Fr. 4.00*



*Lieber Gast*

*All unsere Speisen bereiten wir mit grösster Sorgfalt und Liebe zum Produkt zu.  
Unsere Lieferanten kommen, wenn immer möglich, aus nächster Nähe!*

*Dazu gehören:*

***Bertiswiler Metzgerei Stutz, Rothenburg***  
*Rindfleisch: Schweiz / Schweinefleisch: Schweiz*  
*Wurstwaren: Schweiz / Kalbfleisch: Schweiz*

***Bäckerei Benno Stutz, Rothenburg***  
*Ruchbrot*

***Landwirtschaftliches Altersheim Hermolingen, Rothenburg***  
*Eier*

***Mundo AG Rothenburg***  
*Früchte und Gemüse*

***Seinet Comestibles, Luzern***  
*Fisch, Muscheln und Krustentiere: Herkunft variiert*

***Dyhrberg Lachsräucherei, Balsthal***  
*Fisch und Räucherfischspezialitäten*

***CCAligro, Emmenbrücke***  
*Rind: Schweiz, Südamerika\**  
*Schwein: Schweiz*  
*Kalb: Schweiz*  
*Früchte und Gemüse*

*\*Kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Wachstumsförderer erzeugt worden sein.*

*Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer*